



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE OLYMPE ROUGE

CUVÉE :	Olympe
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Vin millésimé
CÉPAGES :	Syrah et Grenache issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Barrique Fermentation malolactique

CULTURE RAISONNÉE :

Château Grand Boise est cultivé selon la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence. Son environnement sain permet une agriculture raisonnée, **sans engrais ni désherbage chimique.**

CONCEPTION

La vendange est éraflée et légèrement foulée.
Le raisin ainsi obtenu est dirigé vers une cuve en inox, où il fermente à une température n'excédant pas les 25 °C. Après fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

D'une robe rubis foncé. D'un nez flatteur, plein de finesse. Il offre des arômes de fruits rouges, des senteurs d'épices et de réglisse. Légèrement tannique, il présente une grande fraîcheur en bouche.
Il accompagne avec bonheur viandes et charcuteries et peut être consommé aussi bien à 10 °C qu'à 16 °C.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Guide Bettane & Desseauve 2010 :
« Des tanins pulpeux et frais... » (*millésime 2008*)
- ★ Concours des Vignerons indépendants : Médaille de Bronze (*mill. 2006*)
- ★ Concours des Vins de Provence : Médaille d'Argent (*millésime 2006*)
- ★ Foire de Mâcon : Médaille de Bronze (*millésime 2006*)

Bouteille :	Bordelaise 75 cl
Conditionnement :	Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe :	480 cols
Livraison :	en CRD

